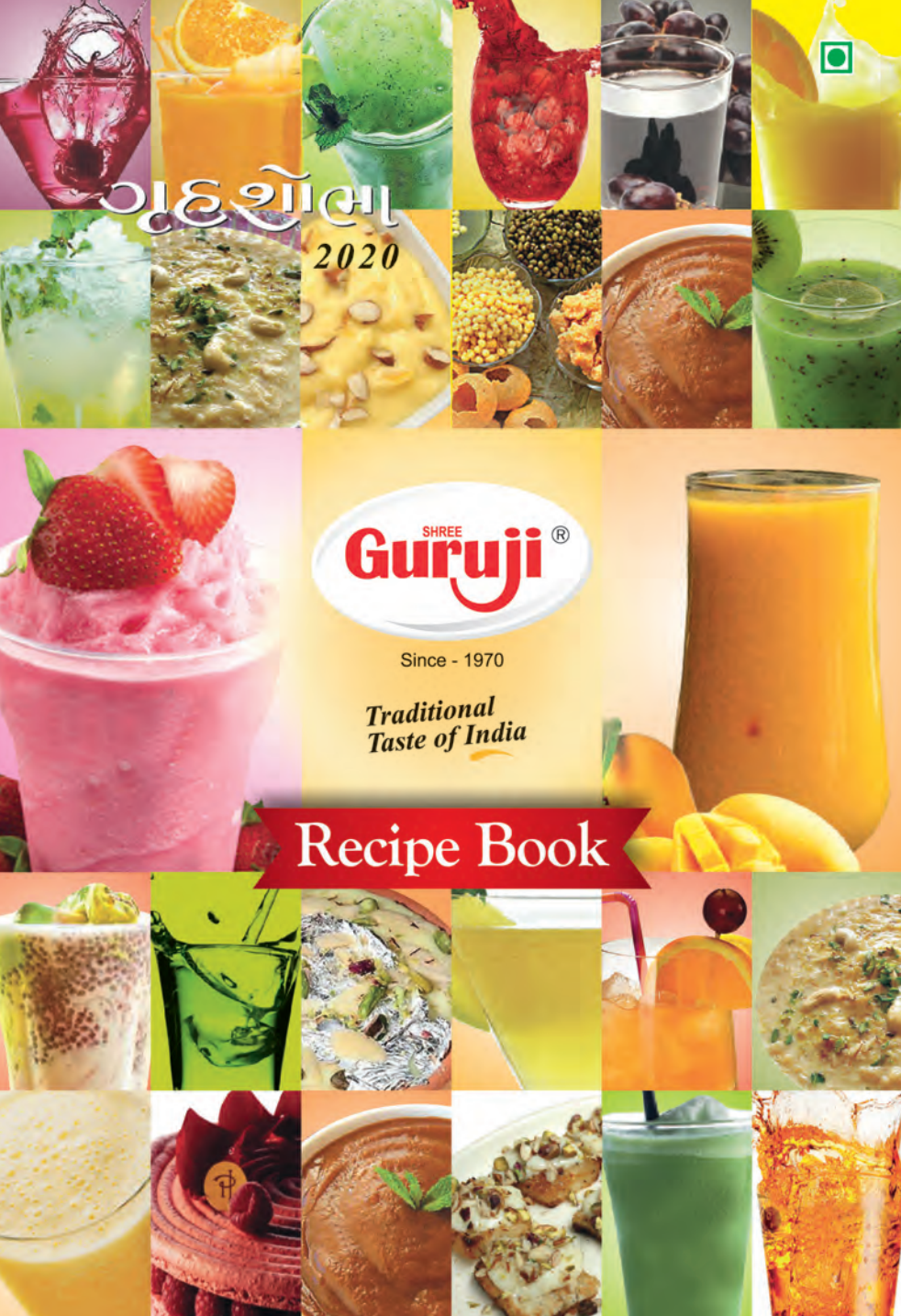




पूरे शोभा
2020



Since - 1970

*Traditional
Taste of India*

Recipe Book

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Pink Lady Panther Drink

Ingredients _____ Serving-4

- 4 cups of fresh watermelon juice
- 8 table spoon Rose Sharbat (Guruji)
- 4 table spoon of cream
- 2 table spoon of Strawberry Crush (Guruji)
- 1 table spoon of Lemon Barley (Guruji)
- Crushed Ice

Method _____

- Cut watermelon into small pieces and then put the pieces into a blender. Blend the pieces for a few seconds and pour the juice through the strainer to remove seeds.
- Add Rose Sharbat, Cream, Guruji Strawberry Crush, Guruji Lemon Barley and blend again.
- Fill 1/3 of glass with crushed ice pour the drink and garnish with slit strawberry of spring of mint.
- serve chilled.



પિંક લેડી/ પેંથર

સામગ્રી _____

૪ ગ્લાસ માટે

- ૪ કપ ફ્રેશ તરબૂચનો રસ
- ૮ ટી સ્પૂન રોઝ શરબત (ગુરુજી)
- ૪ ટી સ્પૂન ક્રીમ
- ૨ ટી સ્પૂન સ્ટ્રોબેરી ક્રશ (ગુરુજી)
- ૧ ટી સ્પૂન લેમન બારલી, બરફના નાના-નાના ટુકડા (કશડ આઈસ)

રીત _____

- તરબૂચના નાના-નાના ટુકડા સમારી લો. મિક્સરમાં જ્યૂસ બનાવો. પછી મિશ્રણને ગાળીને બીજ કાઢી લો.
- રોઝ શરબત, ક્રીમ, ગુરુજી સ્ટ્રોબેરી ક્રશ અને ગુરુજી લેમન બારલી મિક્સરમાં નાખીને કશ કરો.
- ગ્લાસમાં એક ત્રીજા ભાગના બરફના ટુકડા નાખીને મિશ્રણ રેડો.
- સ્ટ્રોબેરી અને લીલા ફુદીનાથી શણગારીને સર્વ કરો.



Rose
Sharbat



Purple Rain

(Just Divine Drink
almost feel like rain drop)



Ingredients _____ Serving-3

- 6 table spoon Fruit Cordial (Guruji)
- 2 tsp. Lemon Juice
- 6 tsp. Vanilla Ice Cream / Cream
- Chilled soda bottle
- Crushed ice
- 2 cups of Black Grape Juice

Method _____

- Place the grapes with $\frac{3}{4}$ cup water in blender. Pour the mixture through the strainer to get juice.
- Mix grape juice + Fruit Cordial + Ice Cream in a pan and refrigerate.
- At serving time blend again for a few seconds.
- Add 1 cup soda to blender mixture. Mix with spoon.
- Pour into glass over ice

પર્પલ રેન

(વરસાદનો અહેસાસ કરાવતું પવિત્ર પીણું)

સામગ્રી _____

3 ગ્લાસ માટે

- ૬ ટી સ્પૂન ગુરુજી ફ્રૂટ કાર્ડિયલ
- ૨ ટી સ્પૂન લેમન જ્યૂસ
- ૬ ટી સ્પૂન વેનિલા આઈસક્રીમ/ક્રીમ
- ચિલ્ડ સોડા બોટલ
- બરફના નાન-નાના ટુકડા (કશઁ આઈસ)
- ૨ કપ કાળી દ્રાક્ષનો રસ

રીત _____

- દ્રાક્ષને ૩/૪ કપ પાણી સાથે મિક્સરમાં કશ કરો. આ મિશ્રણ ગાળીને જ્યૂસ તૈયાર કરો.
- દ્રાક્ષનો જ્યૂસ, ફ્રૂટ કાર્ડિયલ અને આઈસક્રીમને એક પેનમાં લઈને ફિજમાં મૂકો.
- સર્વ કરતી વખતે ફરી મિક્સરમાં ફેરવો.
- હવે ૧ કપ સોડા નાખીને ચમચીથી હલાવો.
- ગ્લાસમાં બરફ નાખીને પીણું ભરો અને સર્વ કરો.



**Fruit
Cordial**
(Kala Khatta)

Adraki Shikanjee

Ingredients _____ Serving-4

- 6 table spoon Lemon Ginger (Guruji)
- 1 table spoon Ginger juice
- 2 table spoon Lemon Barley (Guruji)
- 2 tsp. of roasted cumin powder
- ½ tsp. of salt to taste
- ½ tsp. of black salt (kala namak)
- 4 tbs. of sugar
- Ice Cubes
- 4 cups of chilled Water
- Lemon slice to garnish



Method _____

- Boil Sugar and ½ cup water, Sim for 2 Minutes. Remove from the Burner and cool it.
- Mix Lemon Ginger, ginger juice, Lemon Barley, roasted cumin powder, salt, rock salt (kala namak) in large jug.
- Add 4 cups of chilled water & stir.
- Pour into glasses with lemon slice.

ગુરુજી આદુ શરબત

સામગ્રી _____ ૪ ગ્લાસ માટે

- ૬ ટી સ્પૂન લેમન જિંજર • ૧ ટી સ્પૂન આદુનો રસ • ૨ ટી સ્પૂન લેમન બાર્લી
- ૨ ટી સ્પૂન શેકેલા જીરાનો પાઉડર • ૧/૨ ટી સ્પૂન સ્વાદ મુજબ મીઠું • ૧/૨ ટી સ્પૂન સંચળ
- ૪ ટી સ્પૂન ખાંડ • બરફના નાના-નાના ટુકડા • ૪ કપ ઠંડું પાણી • સજાવટ માટે લીંબુની સ્લાઈસ

રીત

- ખાંડ અને અડધો કપ પાણી ઉકાળો, ૨ મિનિટ સુધી ધીમી આંચ પર રાખો. પછી નીચે ઉતારીને ઠંડું થવા દો.
- એક મોટી જારમાં મિશ્રણ સાથે ગુરુજી લેમન જિંજર, આદુનો રસ, લેમન બાર્લી, શેકેલા જીરાનો પાઉડર, મીઠું અને સંચળ મિક્સ કરો.
- ૪ કપ ઠંડું પાણી મિક્સ કરો.
- ગ્લાસમાં મિશ્રણ નાખીને લીંબુ સ્લાઈસથી સજાવીને સર્વ કરો.



**Lemony
Ginger**
Syrup



Lazeez Zafrani Sharbat / Drink



Ingredients _____ **Serving-4**

- 1 ltr. milk
- 2-3 table spoon of Kesar Sharbat (Guruji)
- 5-7 table spoon of Badam Sharbat (Guruji)
- ¼ tsp. of green Cardamom powder
- Few pinch of Cinnamon powder
- 8-10 almonds blanched & cut into thin slices
- Fresh rose petals to garnish
- Sugar if needed (as an alternate to sugar, you can increase the quantity of Kesar & Badam Sharbat)

Method _____

• Boil milk • Lower heat & sim for 10 minutes. • Add Cardamom powder & simmer for another 5-6 minutes. • Remove from stove and allow it to cool. Add Guruji Kesar Sharbat & Badam Sharbat. • Place it in the refrigerator to cool. • Put ice in 4 glasses & divide Sharbat among the glasses. • Top with pinch of Cinnamon and swirl it. Garnish with rose petals.

લઝીઝ જાફરાની શરબત

સામગ્રી _____ **૪ ગ્લાસ માટે**

● ૧ લિટર દૂધ ● ૨-૩ ટી સ્પૂન ગુરુજી કેસર શરબત ● ૫-૭ ટી સ્પૂન ગુરુજી બદામ શરબત ● ૧/૪ ટી સ્પૂન લીલી એલચીનો પાઉડર ● ચપટી તમાલપત્ર (પાઉડર) ● ૮-૧૦ છાલ ઉતારેલ બદામની કતરણ ● તાજા ગુલાબના પાંદડાં ● જરૂર મુજબ ખાંડ મિક્સ કરો (ખાંડના બદલે કેસર અને બદામ શરબતનું પ્રમાણ વધારી શકો છો)

રીત _____

● દૂધને ગરમ કરો ● ગેસ પરથી નીચે ઉતારીને ઠંડું કરો. ● એલચી નાખીને ૫-૬ મિનિટ ધીમી આંચ પર મૂકો. ● ઠંડું કરીને દૂધમાં ગુરુજી કેસર શરબત અને બદામ શરબત મિક્સ કરો. ● પછી થોડી વાર ફિજમાં મૂકી દો. ● ૪ ગ્લાસમાં બરફ નાખીને સરખા પ્રમાણમાં મિશ્રણ ભરો. ● તમાલપત્ર પાઉડર ભભરાવો ● ગુલાબના પાંદડાંથી સજાવીને સર્વ કરો.



Kesar



Black Grapes Cooler



Ingredients _____ **Serving-4**

- ½ kg black grapes
- 6 cups of water
- 10 table spoon of Fruit Cordial
- 1 tsp. of rock salt (kala namak)
- Few Mint Leaves

Method _____

- Put the washed grapes in a cooker and add 6 cups of water. After two whistles remove it from burner.
- Let it cool.
- Place the mixture in blender & blend smooth. Pour the juice through the strainer.
- Add Fruit Cordial & salt. Mix roughly the chopped mint leaves to grape juice. Chill it.
- To serve, place few ice cubes in a glass and pour the juice.
- Decorate with mint leaves.

બ્લેક ગ્રેપ્સ કૂલર

સામગ્રી _____

૪ ગ્લાસ માટે

- ૧/૨ કિલો કાળી દ્રાક્ષ
- ૬ કપ પાણી
- ૧૦ ટી સ્પૂન ફ્રૂટ કોર્ડિયલ (ગુરુજી)
- ૧ ટી સ્પૂન સંચળ
- કુદીનો

રીત _____

- બ્લેક ગ્રેપ્સને ૬ કપ પાણી સાથે કુકરમાં નાખીને ૨ સીટી વગાડો. ગેસ પરથી નીચે ઉતારીને ઠંડું કરો.
- આ મિશ્રણને બ્લેન્ડર (મિક્સર) માં કશ કરીને ગાળી લો.
- તેમાં ફ્રૂટ કોર્ડિયલ અને મીઠું નાખો. કુદીનો ઝીણો સમારીને તેમાં મિક્સ કરીને ફિજમાં ઠંડું થવા મૂકો.
- ગ્લાસમાં બરફ લઈને મિશ્રણ રેડો.
- કુદીનો સજાવીને સર્વ કરો.



**Fruit
Cordial**
(Kala Khatta)



Chandan Almond Shake

Ingredients _____ Serving-4

- 2 cups chilled milk
- 4 table spoon Badam Sharbat (Guruji)
- 2 table spoon Chandan Sharbat (Guruji)
- Few crushed ice cubes
- Roasted almonds to garnish

Method _____

- Put milk, Badam Sharbat, Chandan Sharbat in a blender and add crushed ice. Mix well.
- Pour in a glass and garnish with roasted almonds.



ચંદન આલ્મંડ શેક

સામગ્રી _____ ૪ ગ્લાસ માટે

- ૨ કપ ઠંડું દૂધ
- ૪ ટી સ્પૂન બદામ શરબત (ગુરુજી)
- ૨ ટી સ્પૂન ચંદન શરબત (ગુરુજી)
- બરફના નાના-નાના ટુકડા
- શેકેલી બદામ, સજાવટ માટે

રીત _____

- દૂધ, બદામ શરબત, ચંદન શરબત અને બરફના નાના ટુકડા મિક્સરમાં નાખીને કશ કરો.
- મિશ્રણને ગ્લાસમાં ભરીને શેકેલી બદામથી સજાવીને સર્વ કરો.



Badam
Kesar



Pavilion Punch

Ingredients _____ **Serving-4**

- 2 table spoon of Pineapple Crush (Guruji)
- 2 table spoon of Orange Crush (Guruji)
- 2 table spoon of Mango Crush (Guruji)
- 1 bottle of Chilled Soda
- 8 table spoon of Vanilla Ice-cream
- 4 table spoon of Fresh Cream

Method _____

- Mix Crushes, Cream, Ice Cream in a jug. • Blend it in a blender.
- Keep it in the fridge till serving time.
- Put the mixture in a glass.
- Pour the soda from the bottle in the blended mixture.
- Stir well & serve it.



પવેલિયન પંચ

સામગ્રી _____ **૪ ગ્લાસ માટે**

- ૨ ટી સ્પૂન પાઈનેપલ ક્રશ (ગુરુજી)
- ૨ ટી સ્પૂન ઓરેંજ ક્રશ (ગુરુજી)
- ૨ ટી સ્પૂન મેંગો ક્રશ (ગુરુજી)
- ૧ બોટલ ચિલ્ડ સોડા
- ૮ ટી સ્પૂન વેનિલા આઈસક્રીમ
- ૪ ટી સ્પૂન ફ્રેશ ક્રીમ

રીત _____

- બધા ક્રશ, ક્રીમ અને આઈસક્રીમને જગમાં મિક્સ કરીને બ્લેન્ડરથી બ્લેન્ડ કરો.
- મિશ્રણને પીરસો ત્યાં સુધી ફ્રિજમાં રાખો.
- ૪ ગ્લાસમાં સરખા પ્રમાણમાં મિશ્રણ ભરો.
- મિશ્રણમાં સોડા નાખીને સર્વ કરો.



**Pineapple
CRUSH**



Strawberry Mint Smoothies

Ingredients _____ Serving-4

- 8 table spoon Strawberry Crush (Guruji)
- 2 table spoon Chopped Mint Leaves
- 4 table spoon Vanilla Ice Cream
- 1 cup of cold milk
- 2 table spoon Lemon Barley (Guruji)
- ½ cup of Lemonade (optional)

Method _____

- Blend Strawberry Crush and Mint Leaves.
- Add Ice Cream and Milk. Blend again.
- Pour in a glass & top with Lemonade.
- Garnish with strawberry & mint.



સ્ટ્રોબેરી મિંટ સ્મૂથીઝ

સામગ્રી _____ ૪ ગ્લાસ માટે

- ૮ ટી સ્પૂન સ્ટ્રોબેરી ક્રશ (ગુરુજી)
- ૨ ટી સ્પૂન કુટીનો ઝીણો સમારેલો
- ૪ ટી સ્પૂન વેનિલા આઈસક્રીમ
- ૧ કપ ઠંડું દૂધ
- ૨ ટી સ્પૂન લેમન બાર્લી (ગુરુજી)
- ૧/૨ કપ લેમનેડ (વેકલ્પિક)

રીત _____

- સ્ટ્રોબેરી ક્રશ અને કુટીનાને બ્લેન્ડ કરો.
- આઈસક્રીમ અને દૂધને મિક્સ કરીને બ્લેન્ડ કરો.
- મિશ્રણને ગ્લાસમાં ભરો અને લેમનેડથી ટોપિંગ કરો.
- સ્ટ્રોબેરી અને કુટીનાથી સજાવો.



Strawberry
CRUSH



Phirni

Ingredients _____ Serving-4

- 700 ml of milk
- ¼ cup of basmati rice
- 3-4 table spoon sugar (if needed)
- 2-3 table spoon Pista Sharbat (Guruji)
- 2-3 table spoon Badam Kesar Sharbat (Guruji)
- 4 almonds soaked, pilled & sliced
- Powder of 2-3 Small cardamom
- 1 tsp. spoon Rose Syrup



Method _____

- Soak rice for an hour and grind to fine paste. Add milk and 4-5 tbs. of cold water.
- Dissolve the paste in ½ cup of cold water and make it thin.
- Mix the rice paste with remaining 3 cups of milk in heavy bottomed pan.
- Cook on medium flame till creamy texture is attained.
- Add cardamom powder and stir.
- Remove from burner and let it cool.
- Add Kesar Pista Sharbat & Badam Sharbat.
- Pour the mixture into earthen pot.
- Sprinkle Rose Syrup.
- Decorate with silver leaf & few nuts.

ફિરની

સામગ્રી _____

૪ વ્યક્તિ માટે

- ૭૦૦ મિલિ દૂધ
- ૧/૪ કપ બાસમતી ચોખા
- ૩-૪ ટી સ્પૂન ખાંડ (જરૂર મુજબ)
- ૨-૩ ટી સ્પૂન કેસર પિસ્તા શરબત (ગુરુજી)
- ૨-૩ ટી સ્પૂન બદામ કેસર શરબત (ગુરુજી)
- ૪ બદામ (પલાળેલી) છોલીને કતરણ કરેલી
- ૨-૩ નાની એલચી પાઉડર
- ૧ ટી સ્પૂન રોઝ શરબત

રીત _____

- ચોખાને ૧ કલાક પલાળી રાખો, કશ કરીને પેસ્ટ બનાવો. આ પેસ્ટમાં દૂધ અને ૪-૫ ટી સ્પૂન હંડું પાણી નાખો.
- પેસ્ટમાં અડધો કપ પાણી નાખીને પાતળું કરો.
- ચોખાની પેસ્ટને બાકીના ૩ કપ દૂધમાં મિક્સ કરીને મોટી પેનમાં લઈ લો.
- કીમી ટેક્સચર આવવા સુધી ધીમા ગેસ પર પકાવો.
- એલચીનો પાઉડર મિક્સ કરો.
- મિશ્રણને હંડું થવા દો.
- મિશ્રણમાં કેસર પિસ્તા શરબત અને બદામ શરબત મિક્સ કરો.
- માટીના વાસણમાં મિશ્રણ લઈને તેમાં રોઝ શરબત નાખો.
- સિલ્વર વરખ અને ડ્રાયફ્રૂટથી સજાવો.



Badam
Kesar



Kesari Sevaiyaan

Ingredients _____ Serving-4

- 1 cup bambino Sevaiyaan
- 2 table spoon Ghee
- 2-3 table spoon Kesar Sharbat (Guruji)
- ½ tsp. of Cardamom Powder
- 1 table spoon Badam Sharbat (Guruji)
- 8-10 almonds chopped
- Pinch of orange colour (Food grade)
- Sugar if needed



Method _____

• Heat ghee in a heavy bottomed Kadai. Add Vermicelli & stir on medium flame. Heat for 3-4 minutes till it turns light brown. • Add 1 cup of water & bring to boil. • Lower the flame. • Cover the kadhai and cook till sevaiyaan are soft & water is absorbed. • Check sevaiyaan. • Add badam, cardamom powder & colour. • Cook till dry and then remove from Burner. • Add Kesar Sharbat & keep aside for 1-2 minutes. • Garnish with thin sliced almonds. • Serve hot.

કેસરી સેવઈયાં

સામગ્રી

૪ વ્યક્તિ માટે

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| ● ૧ કપ બેમ્બિનો સેવઈયાં | ● ૧ ટી સ્પૂન બદામ શરબત (ગુરુજી) |
| ● ૨ ટી સ્પૂન ઘી | ● ૮-૧૦ બદામની કતરણ |
| ● ૨-૩ ટી સ્પૂન કેસર શરબત (ગુરુજી) | ● ચપટી ઓરેંજ રંગ (ફૂડ ગ્રેડ) |
| ● ૧/૨ ટી સ્પૂન એલચી પાઉડર | ● ખાંડ (જરૂર હોય તો) |

રીત

● હેવી સપાટીવાળા પેનમાં ઘી ગરમ કરો. સેવઈયાં નાખીને મધ્યમ ગેસ પર શેકો. ૩-૪ મિનિટ ગરમ કરો જ્યાં સુધી બ્રાઉન થાય તેને હલાવો. ● એક કપ પાણી નાખો અને તેને મધ્યમ ગેસ પર ગરમ કરો, પેનને ઢાંકી દો અને સેવઈયાં પકાવો. પાણી શોષાઈ ન જાય અને સોફ્ટ ન થાય ત્યાં સુધી પકાવો. ● બદામ, એલચી પાઉડર અને રંગ મિક્સ કરો. ધીમા ગેસ પર પાણી શોષાઈ જવા દો. ● કેસર શરબત નાખો અને ૧-૨ મિનિટ માટે ઠંડું થવા દો. ● કતરણ થયેલી બદામથી સજાવો અને ગરમ-ગરમ પીરસો.



Kesar



Falooda

Ingredients _____ **Serving-4**

- 6 table spoon rice sevaiyaan or rice noodles broken into pieces
- 2 table spoon subj Ke beej
- 4 cups of milk
- 2 table spoon sugar
- 9 table spoon Rose Syrup (Guruji)
- 6 scoops of vanilla Ice Cream

Method _____

• Soak the (subj) seeds in 1 cup milk. Chill the seeds for 30 minutes. • Boil the noodles in water for 5 minutes, untill soft. Drain & refresh in cold water. Keep covered in fridge to chill. • To serve, mix the milk with subj seeds & whip well to mix the seeds. Divide into 6 glasses. • Add 1 tsp. of noodles in all glasses. • Gently pour Rose Syrup. • Float a scoop of ice cream on top of each glass. Mix gently and serve.



ફાલૂદા

સામગ્રી _____

૪ ગ્લાસ માટે

- ૬ ટી સ્પૂન ચોખાની સેવઈયાં અથવા ચોખાના નૂડલ્સ
- ૨ ટી સ્પૂન તકમરિયાના બી
- ૪ કપ દૂધ
- ૨ ટી સ્પૂન ખાંડ
- ૯ ટી સ્પૂન રોઝ શરબત (ગુરુજી)
- ૬ સ્કૂપ્સ વેનિલા આઈસક્રીમ

રીત _____

- તકમરિયા બીજને ૧ કપ દૂધમાં પલાળી રાખો. બીજને ૩૦ મિનિટ ફિજમાં ઠંડું થવા દો.
- નૂડલ્સને ૫ મિનિટ પાણીમાં બાફો, પાણીમાંથી કાઢીને ઠંડા પાણીમાં ધોઈ લો અને થોડી વાર ફિજમાં રાખો.
- દૂધને તકમરિયાના બી સાથે મિક્સ કરીને ફીણો. મિશ્રણને ૬ ગ્લાસમાં ભરો.
- દરેક ગ્લાસમાં ૧ ટી સ્પૂન નૂડલ્સ નાખો.
- ધીરે-ધીરે રોઝ શરબત નાખો.
- દરેક ગ્લાસમાં ૧ સ્કૂપ આઈસક્રીમ નાખો. ધીરે-ધીરે મિક્સ કરીને સર્વ કરો.



Rose
Sharbat



Blended Fruit Delight

Ingredients _____ Serving-2

- ½ cup chopped tinned fresh Pineapple
- 4-5 table spoon Pineapple Crush (Guruji)
- 4-5 table spoon Litchi Crush (Guruji)
- 1-2 table spoon Mango Crush (Guruji)
- 2-3 ripe bananas
- 8-10 cubes of ice
- 1 table spoon Lemon Barley (Guruji)
- 1 bottle aerated drink/fresh juice
- For garnishing pineapple wedges, sweet lime sliced

Method _____

- Chop the fruits into small pieces • Mix fruits with lemon barley, crushes & ice, blend it with Blender • Use syrup of tinned Pineapple for blending the fruits
- Add fresh juice or aerated drink to make it thin • Pour into tall glasses.

Garnish and Serve



બ્લેન્ડેડ ફ્રૂટ ડિલાઈટ

સામગ્રી _____ ૨ ગ્લાસ માટે

- ૧/૨ કપ ડબ્બા બંધ પેક પાઈનેપલના ટુકડા (ફેશ પાઈનેપલ)
- ૪-૫ ટી સ્પૂન પાઈનેપલ ક્રશ (ગુરુજી)
- ૪-૫ ટી સ્પૂન લિચી ક્રશ (ગુરુજી)
- ૧-૨ ટી સ્પૂન મેંગો ક્રશ (ગુરુજી)
- ૨-૩ કેળાં
- ૮-૧૦ બરફના નાના-નાના ટુકડા
- ૧ ટી સ્પૂન લેમન બાર્લી (ગુરુજી)
- ૧ બોટલ સોડા/ફેશ જ્યુસ સજાવવા માટે
- પાઈનેપલ અને લીંબુની સ્લાઈસ

રીત _____

- ફળોના નાના-નાના ટુકડા કરીને તેને લેમન બાર્લી સ્કવોશ અને બરફના નાના-નાના ટુકડા સાથે બ્લેન્ડરમાં લો.
- ડબ્બા બંધ પાઈનેપલની ચાસણીથી ફળોને બ્લેન્ડ કરો.
- કોલ્ડ ડ્રિંક્સ અથવા ફેશ જ્યુસ મિક્સ કરીને તેને પાતળું કરી દો.
- મોટા ગ્લાસમાં લો. સજાવીને પીરસો.



Litchi
CRUSH



Mango Flamanco

Ingredients _____ Serving-3

- 2 tea cup of fresh Mango Juice
- 4-5 table spoon Mango Crush (Guruji)
- 4-5 table spoon Khus Syrup (Guruji)
- 4-5 tsp. of Lemon Ginger (Guruji)
- Chilled Soda
- A slice of Lemon
- Some mint & cherry for garnishing



Method _____

- Take tall stemmed glasses and place 3-4 ice cubes in each glass. Pour khus syrup.
- Gently tilt the glass a little and gently pour crush at the bottom. Gradually add mango juice. So it does not disturb the two layers. Fill $\frac{3}{4}$ glass.
- Top with lemon ginger and pour little soda. Top with crushed ice.
- Garnish by fixing slit cherry, mint, lemon slice on the rim of the glass.
- Insert a stirrer

મેંગો ફ્લેમંકો

સામગ્રી _____ 3 ગ્લાસ માટે

- ૨ ટી કપ ફ્રેશ કેરીનો જ્યુસ
- ૪-૫ ટી સ્પૂન મેંગો ક્રશ (ગુરુજી)
- ૪-૫ ટી સ્પૂન ખસ શરબત (ગુરુજી)
- ૪-૫ ટી સ્પૂન લેમન જિંજર (ગુરુજી)
- ચિલ્ડ સોડા
- લીંબુની સ્લાઈસ
- કુદીનો અને ચેરી સજાવવા માટે

રીત _____

- મોટો ગ્લાસ લો અને તેમાં ૩-૪ બરફના ટુકડા નાખો, પછી ખસ શરબત નાખો.
- ગ્લાસને ધીરે-ધીરે હલાવો અને તેની પર ક્રશ નાખો. ધીરેધીરે મેંગો જ્યુસ નાખો. જેથી નીચેની બે સપાટી તેવી જ રહે. ૩/૪ ગ્લાસ ભરો.
- સોડા સાથે લેમન જિંજરથી ટોપિંગ કરો. બરફના નાના-નાના ટુકડાથી પણ ટોપિંગ કરો.
- ગ્લાસની કિનારીએ ચેરી, કુદીનો અને લીંબુ સ્લાઈસ લગાવીને સજાવો.



Mango
CRUSH



Mint Crush



Ingredients _____ **Serving-2**

- 1 cup mint leaves
- 8 tsp. of Kerry Pudina Syrup (Guruji)
- Limca/ Sprite
- 2 pinch salt, pepper, ice cubes
- 2 pinch rock salt (kala namak)
- Mint Leaves/ Lemon Slices for garnishing

Method _____

• Place mint in a blender and add 1 cup of water. Blend till smooth. • Strain to extract juice. • Chill juice till serving time. • At the time of serving add Kerry Pudina, rock salt, pepper to the mint juice. • Put ice cubes in each glass. Divide the mint juice in 4-5 glasses. • Top with lemonade in each glass stir. • Garnish the glass with mint sprig & lemon slice. Serve immediately.

મિંટ ક્રશ

સામગ્રી _____ **૨ ગ્લાસ માટે**

- ૧ કપ કુંદીનો
- ૮ ટી સ્પૂન કેરી કુંદીનો શરબત (ગુરુજી)
- લિમ્કા/સ્પ્રાઈટ
- ૨ ચપટી મીઠું, કાળાં મરી અને બરફના ટુકડા
- ૨ ચપટી સંચળ • સજાવટ માટે કુંદીનો અને લીંબુની સ્લાઈસ

રીત

- કુંદીનાને એક કપ પાણી સાથે બ્લેન્ડરથી બ્લેન્ડ કરીને ગાળી લો.
- જ્યૂસને સર્વ કરતા પહેલાં ફિજમાં ઠંડું થવા દો.
- સર્વ કરતી વખતે તેમાં કેરી કુંદીનો, સંચળ અને કાળાં મરી નાખો.
- દરેક ગ્લાસમાં બરફના ટુકડા નાખો. કુંદીનો જ્યૂસને ૪-૫ ગ્લાસમાં ભરો.
- દરેક ગ્લાસને લેમનેડથી સજાવો.
- કુંદીનો અને લીંબુની સ્લાઈસથી ગ્લાસ સજાવો અને સર્વ કરો.



**Kerry
Pudina**
Squash



Rossella



Ingredients _____ **Serving-6**

- ¾ cup Rose Sharbat (Guruji)
- 2½ bottle of chilled soda
- 4-5 table spoon Awla Ginger (Guruji)
- 1-2 table spoon Lemon Barley (Guruji)
- ¼ tsp. pepper
- ½ tsp. salt
- Lemon slice to garnish

Method _____

- Mix rose syrup, Awla Sharbat, Lemon Barley, salt & pepper in a large bowl.
- Pour soda in the mixture.
- Fill 1/3 of glass with crushed ice.
- Pour the rose cooler into the glass.
- Garnish with Lemon slice & mint sprig and serve.

રોસેલા

સામગ્રી _____ **૬ ગ્લાસ માટે**

- ૩/૪ કપ રોઝ શરબત (ગુરુજી)
- ૨-૧/૨ બોટલ ચિલ્ડ સોડા
- ૪-૫ ટી સ્પૂન આમળા જિંજર (ગુરુજી)
- ૧-૨ ટી સ્પૂન લેમન બાર્લી (ગુરુજી)
- ૧/૪ ટી સ્પૂન કાળાં મરી
- ૧/૨ ટી સ્પૂન મીઠું
- લીંબુની સ્લાઈસ સજાવવા માટે

રીત

- એક મોટા વાસણમાં રોઝ શરબત, આમળા જિંજર અને લેમન બાર્લી સ્કવોશ, મીઠું અને કાળાં મરી મિક્સ કરો.
- આ મિશ્રણમાં સોડા નાખો.
- ગ્લાસને ૧/૩ ભરફના નાના ટુકડાથી ભરી દો.
- રોઝ ફૂલરને ગ્લાસમાં નાખો.
- લીંબુની સ્લાઈસ અને કુદીનાથી સજાવીને સર્વ કરો.



Rose
Sharbat



Litchi Strawberry Cordial

Ingredients _____ Serving-4

- 4-5 fresh strawberries
- 7-8 table spoon Strawberry Crush (Guruji)
- 3-4 table spoon Litchi Crush (Guruji)
- 1 Bottle soda chilled
- 8-10 ice cubes
- Sprinkle Nutmeg powder (optional)
- Garnish with fresh strawberries

Method _____

- Chop strawberries into small pieces.
- Blend strawberry, Strawberry Crush, Litchi Crush & ice cubes for ½ minute.
- Pour soda into the blended mixture. Mix with spoon. Pour in tall glasses.



લિચી સ્ટ્રોબેરી કોર્ડિયલ

સામગ્રી _____ ૪ ગ્લાસ માટે

- ૪-૫ ફ્રેશ સ્ટ્રોબેરી
- ૭-૮ ટી સ્પૂન ગુરુજી સ્ટ્રોબેરી ક્રશ
- ૩-૪ ટી સ્પૂન લિચી ક્રશ (ગુરુજી)
- ૧ બોટલ ચિલ્ડ સોડા
- જાયફળ પાઉડર (વેકલ્પિક)
- ૮-૧૦ બરફના ટુકડા
- સ્ટ્રોબેરી સજાવવા માટે

રીત _____

- સ્ટ્રોબેરીના નાના-નાના ટુકડા કરી લો.
- સ્ટ્રોબેરી, સ્ટ્રોબેરી ક્રશ, લિચી ક્રશ અને આઈસ ક્યૂબ્સને ૧/૨ મિનિટ સુધી બ્લેન્ડ કરો.
- બ્લેન્ડેડ મિશ્રણમાં સોડા નાખો. ચમચીથી મિક્સ કરો. મિશ્રણને મોટા ગ્લાસમાં લઈ લો.
- ફ્રેશ સ્ટ્રોબેરીથી સજાવો.



**Litchi
CRUSH**



Orange Blossom



Ingredients _____ **Serving-3**

- 7-8 table spoon Orange Crush (Guruji)
- ½ cup fresh orange juice
- 2-3 table spoon Strawberry Crush (Guruji)
- 6 table spoon vanilla Ice Cream
- ¾ bottle of chilled soda
- Some ice cubes

Method _____

- Blend orange juice, Orange Crush, Strawberry Crush, Ice Cream for few seconds.
- Add soda to the mixture.
- Fill 1/3 glass with ice cubes or crushed ice.
- Pour the blended drink.
- Garnish & serve immediately.

ઓરેંજ બ્લોસમ

સામગ્રી _____ **3 ગ્લાસ માટે**

- ૭-૮ ટી સ્પૂન ઓરેંજ ક્રશ (ગુરુજી)
- ૧/૨ કપ ફ્રેશ ઓરેંજ જ્યુસ
- ૨-૩ ટી સ્પૂન સ્ટ્રોબેરી ક્રશ (ગુરુજી)
- ૬ ટી સ્પૂન વેનિલા આઈસક્રીમ
- ૩/૪ બોટલ ચિલ્ડ સોડા
- આઈસ ક્યૂબ્સ

રીત _____

- ઓરેંજ જ્યુસ, ઓરેંજ ક્રશ, સ્ટ્રોબેરી ક્રશ અને આઈસક્રીમને થોડી વાર બ્લેન્ડ કરો.
- મિશ્રણમાં સોડા નાખો
- ૧/૩ ગ્લાસમાં આઈસ ક્યૂબ્સ નાખો, મિશ્રણને ગ્લાસમાં નાખો.
- સજાવીને તરત સર્વ કરો.



**Orange
CRUSH**



Pina Colada

Ingredients _____ Serving-4

- 2 cups Pineapple Juice
- 4 table spoon Pineapple Crush (Guruji)
- 1-2 table spoon Lemon Barley (Guruji)
- ½ cup of Coconut milk (Readymade)
- Limca or Sprite
- 6 table spoon of vanilla Ice Cream
- 4-5 ice cubes
- For garnishing Pineapple wedges or Cherry

Method _____

- Mix pineapple juice, coconut milk, pineapple crush, ice cream and ice cubes in a blender.
- Pour the chilled Limca, Lemon Barley in the mixer and blend again.
- Serve immediately with pineapple wedges & cherry sticks.



પિના કોલાડા

સામગ્રી _____ ૪ ગ્લાસ માટે

- ૨ કપ પાઈનેપલ જ્યુસ
- ૪ ટી સ્પૂન પાઈનેપલ ક્રશ
- ૧-૨ ટી સ્પૂન લેમન બારલી
- ૧/૨ કપ નાળિયેરનું દૂધ
- લિમ્કા/સ્પ્રાઈટ
- ૬ ટી સ્પૂન વેનિલા આઈસક્રીમ
- ૪-૫ આઈસ ક્યુબ્સ
- સજાવવા માટે પાઈનેપલની પાતળી સ્લાઈસ અથવા ચેરી

રીત _____

- પાઈનેપલ જ્યુસ, પાઈનેપલ ક્રશ, નાળિયેરનું દૂધ અને આઈસક્રીમને બ્લેન્ડરથી મિક્સ કરો.
- આ મિશ્રણમાં લિમ્કા અને લેમન બારલી નાખીને ફરીથી બ્લેન્ડ કરો.
- પાઈનેપલની પાતળી સ્લાઈસ અથવા ચેરીથી સજાવીને સર્વ કરો.



Pineapple
CRUSH



Green Mystique



Ingredients _____ Serving-4

- ¾ tea cup of Khus Sharbat (Guruji)
- ½ tea cup of Coconut milk
- 1½ cup of chilled Water/soda
- 8-10 ice cubes
- 1-2 table spoon Lemon Barley (Guruji)

Method _____

- Place khus syrup, coconut milk, soda/water and ice cubes in a blender.
- Blend for few seconds.
- Pour into glasses and serve immediately

ગ્રીન મિસ્ટિક

સામગ્રી _____ ૪ ગ્લાસ માટે

- ૩/૪ ટી કપ ખસ શરબત (ગુરુજી)
- ૧/૨ ટી કપ નાળિયેર દૂધ
- ૧-૧/૨ કપ ચિલ્ડ પાણી/સોડા
- ૮-૧૦ બરફના ટુકડા
- ૧-૨ ટી સ્પૂન લેમન બારલી (ગુરુજી)

રીત _____

- ખસ શરબત, નાળિયેર દૂધ અને પાણી/સોડાને બરફના ટુકડા સાથે બ્લેન્ડરમાં નાખો.
- થોડી વાર બ્લેન્ડ કરો.
- ગ્લાસમાં ભરીને તરત સર્વ કરો.



Khus
Sharbat



Green Temptation



Ingredients

Serving-2

- ½ cup Khus Syrup (Guruji)
- Aerated drink/Soda water
- 1-2 tsp. of Lemon juice
- Salt, pepper, chat masala to taste
- Sliced green chillies to garnish
- Crushed ice

Method

- In a tall glass add khus syrup, crushed ice, lemon juice, sliced green chillies.
- Top with soda water/aerated drink
- Sprinkle salt, pepper and chat masala
- Stir & serve chilled

ગ્રીન ટેમ્પેશન

સામગ્રી

૨ ગ્લાસ માટે

- ½ કપ ખસ શરબત (ગુરુજી)
- સોડા
- ½ ટી સ્પૂન લીંબુનો રસ
- મીઠું, કાળાં મરી, ચાટ મસાલો સ્વાદ મુજબ
- લાંબા સમારેલાં લીલાં મરચાં, સજાવવા માટે
- બરફના નાના-નાના ટુકડા

રીત

- લાંબા ગ્લાસમાં ખસ શરબત, બરફના નાના-નાના ટુકડા, લીંબુનો રસ અને લાંબા સમારેલાં લીલાં મરચાં નાખો.
- સોડાથી ટોપ કરો.
- મીઠું, કાળાં મરી અને ચાટ મસાલો ભભરાવો.
- મિક્સ કરીને ઠંડું-ઠંડું સર્વ કરો.



Lemon
Squash



Shahi Tukde

Ingredients _____ Serving-4

- 8 slices of bread • 1 cup milk
- 2 table spoon Thandai (Guruji)
- 2 table spoon badam sharbat (Guruji)
- 2 table spoon Kesar Pista sharbat (Guruji)
- 1 table spoon Cornflour
- 1 tsp. cardmom powder
- 1 table spoon chopped nuts
- Oil/ghee to fry

Syrup _____

- ½ cup water
- ½ cup sugar
- 2-3 tbs. of badam sharbat
- 1 tbs. of Kesar Syrup

Method _____

• Make a paste of cornflour with some milk, Guruji's Badam & Kesar Pista Syrups. • Boil the milk and add cornflour paste. Cool and stir continuously until thick. • Add cardmom powder. • Prepare syrup by adding water, sugar & Guruji syrups. • Cut bread slices into two & deep fry in ghee until brown. • Put the bread immediately into sugar syrup. Dip for a minute and remove from syrup. • Arrange in a serving dish. • Top each piece with little cornflour paste & nuts. • Serve chilled.



शाही टुकड़ा

सामग्री _____

- ८ ब्रेड स्लाइस
- १ कप दूध
- २ टी स्पून ठंडाई (गुरुजी)
- २ टी स्पून बादाम शरबत (गुरुजी)

४ व्यक्ति माटे _____

- २ टी स्पून पिस्ता शरबत (गुरुजी)
- १ टी स्पून कोर्नफ्लोर
- १ टी स्पून अलवची पाउडर
- १ टी स्पून नाना-नाना टुकड़ा में ड्रायफ्रूट, घी/तेल तलवा माटे

यासणी _____

- १/२ कप शरबत
- १/२ कप भांड

- २-३ टी स्पून बादाम शरबत (गुरुजी)
- १ टी स्पून कसर शरबत (गुरुजी)

रीत _____

- कोर्नफ्लोरने दूध, बादाम अने पिस्ता शरबत साथे मिक्स करीने पेस्ट बनावो.
- दूधने गरम करो अने कोर्नफ्लोरनी पेस्ट नाणो तेने घाटुं थाय त्यां सुधी डलावता रहो.
- अलवची पाउडर नाणो. • गुरुजीना शरबत, भांड अने पाणीने मिक्स करीने यासणी बनावो.
- ब्रेडने तैयार करेली यासणीमां अेक मिनिट डुबाडीने काढी लो.
- अेक वासनामां व्यवस्थित सजावीने मूको. • कोर्नफ्लोरनी पेस्ट अने ड्रायफ्रूटथी टोपिंग करो.
- ठंडुं करीने स्नेहभावथी पीरसो.



Kesar
Thandai



Khus Soda



Ingredients _____ **Serving-8**

- 1 brick of vanilla ice cream
- 6 bottles of soda chilled
- Syrup
 - 2 cups of water
 - 1 cup of sugar
- 4-5 table spoon Khus Syrup (Guruji)
- 2 tsp. Lemon Barley Syrup (Guruji)
- Few drops of green colour
- 2 tsp. lemon juice

Method _____

- Prepare syrup-boil sugar & water. • Keep the burner on for 2 minutes after 1st boil • Remove from burner and let it cool. • Add khus syrup, lemon barley syrup, lemon juice. Chill the syrup. • Serve. Put 4-5 tbs. of syrup in a tall glass. Put 1 tsp of ice cream and stir. • Put 1 scoop of vanilla ice cream, pour half of the soda & serve with spoon & straw.

ખસ સોડા

સામગ્રી _____

૮ ગ્લાસ માટે

- વેનિલા આઈસક્રીમનો ૧ બ્રિક
- ૬ બોટલ સોડા (ચિલ્ડ)
- ૪-૫ ટી સ્પૂન ખસ શરબત (ગુરુજી)
- ૨ ટી સ્પૂન લેમન બાર્લી શરબત (ગુરુજી)

ચાસણી _____

- ૨ કપ શરબત
- ૧ કપ ખાંડ
- લીલો રંગ
- ૨ ટી સ્પૂન લીંબુનો રસ

રીત _____

- ખાંડ અને પાણીને ઉકાળીને ચાસણી બનાવો.
- ઉકાળીને ૨ મિનિટ સુધી તેને ગેસ પર રાખો.
- ગેસ પરથી નીચે ઉતારીને ઠંડી થવા દો.
- ખસ, લેમન બાર્લી શરબત અને લીંબુનો રસ મિક્સ કરો. શરબતને ઠંડો કરી લો.
- ૪-૫ ટી સ્પૂન શરબતને ગ્લાસમાં ભરો. ૧ ટી સ્પૂન આઈસક્રીમ નાખીને હલાવો.
- વેનિલા આઈસક્રીમનો એક સ્કૂપ ગ્લાસમાં નાખો, અડધી બોટલ સોડા નાખો, ચમચી અને સ્ટ્રો સાથે સર્વ કરો.



**Lemon
Barley
Squash**



Golden Glow

Ingredients _____ Serving-8

- 1 cup Orange Squash (Guruji)
- 4 table spoon powdered Sugar
- 4 scoops of vanilla ice cream
- 3 bottle chilled Soda

Method _____

- Mix orange squash & powdered sugar in a small pan. Stir well to dissolve sugar.
- Pour $\frac{1}{4}$ cup of orange squash in a tall glass.
- Add 1 tsp. of ice cream. Mix well.
- Put a scoop of vanilla ice cream.
- Pour $\frac{1}{2}$ of the soda and serve with spoon & straw.



ગોલ્ડન ગ્લો

સામગ્રી _____ ૮ ગ્લાસ માટે

- ૧ કપ ઓરેંજ સ્ક્વોશ (ગુરુજી)
- ૪ ટી સ્પૂન બૂરું ખાંડ
- ૪ સ્કૂપ્સ વેનિલા આઈસક્રીમ
- ૩ બોટલ ચિલ્ડ સોડા
- ૪-૫ ટી સ્પૂન કેરી ફુદીનો (ગુરુજી)

રીત _____

- એક નાના પેનમાં બૂરું ખાંડ અને ઓરેંજ સ્ક્વોશ મિક્સ કરો.
- $\frac{1}{4}$ કપ ઓરેંજ સ્ક્વોશ મોટા ગ્લાસમાં લો.
- ૧ ટી સ્પૂન આઈસક્રીમ નાખીને હલાવો.
- વેનિલા આઈસક્રીમ નાખો.
- સોડા નાખો અને ચમચી અથવા સ્ટ્રો સાથે સર્વ કરો.



Orange
Squash



Albela Pyala

Ingredients _____ Serving-4

- ½ cup of Awla Ginger (Guruji)
- ½ cup of Bael Sharbat (Guruji)
- Pinch of black salt, Pepper, green chillies slited.
- A dash of tobasco sauce / chilli sauce, crushed ice
- Soda bottle/any lemonade chilled

Method _____

- Blend awla & Guruji's Bael Sharbat with crushed ice.
- Add salt, pepper & sauce. Blend.
- Put in tall stemmed glass about ¾. Add crushed ice & top with soda or lemonade.
- Garnish with lemon slice.



અલબેલા પ્યાલા

સામગ્રી _____ ૪ ગ્લાસ માટે

- ૧/૨ કપ આમળા શરબત (ગુરુજી)
- ૧/૨ કપ બેલ શરબત (ગુરુજી)
- ચપટી સંચળ, કાળાં મરી, લાંબા સમારેલાં મરચાં
- ટબેસ્કો સોસ/ચિલ્ડ સોસ, બરફના નાના-નાના ટુકડા
- સોડા બોટલ/કોઈ ચિલ્ડ લેમનેડ

રીત _____

- આમળા શરબત અને બેલ શરબતને બરફના નાના-નાના ટુકડા સાથે બ્લેન્ડ કરો.
- સંચળ, કાળાં મરી અને સોસ નાખીને બ્લેન્ડ કરો.
- મોટા ગ્લાસમાં ૧/૪ ભરો. બરફના નાના-નાના ટુકડા નાખીને લેમનેડ અથવા સોડાથી ટોપ કરો.
- લીંબુની સ્લાઈસથી સજાવીને સર્વ કરો.



**Awla
Ginger**
Squash



Golden Ambrossia



Ingredients _____ **Serving-2**

- 1 medium Pineapple
- 2 table spoon Lemon Ginger (Guruji)
- 10-12 oranges/4 tbs Orange Squash (Guruji)
- 4-5 table spoon Mango Crush (Guruji)
- 4-5 table spoon Kerry Pudina (Guruji)
- Salt, black pepper, chat masala to taste.
- Crushed ice

Method _____

- Blend pineapple with Lemon Ginger by adding little water, strain.
- Mix Pineapple juice, Orange Squash, Mango Crush, salt, pepper, chat masala, crushed ice.
- Put in a tall stemmed glass.
- Garnish with pineapple & cherry.

ગોલ્ડન એમ્બ્રોસિયા

સામગ્રી _____ **૨ ગ્લાસ માટે**

- ૧ મધ્યમ સાઈઝના પાઈનેપલ
- ૨ ટી સ્પૂન લેમન જિંજર (ગુરુજી)
- ૧૦-૧૨ નારંગી/૪ ટી સ્પૂન ઓરેંજ સ્ક્વોશ (ગુરુજી)
- ૪-૫ ટી સ્પૂન મેંગો ક્રશ (ગુરુજી)
- ૪-૫ ટી સ્પૂન કેરી કુદીનો (ગુરુજી)
- મીઠું, કાળાં મરી, ચાટ મસાલો સ્વાદ મુજબ
- બરફના નાના-નાના ટુકડા

રીત _____

- પાઈનેપલ અને લેમન જિંજરમાં થોડું પાણી નાખીને બ્લેન્ડ કરો અને ગાળી લો.
- પાઈનેપલ જ્યૂસ, ઓરેંજ સ્ક્વોશ, મેંગો ક્રશ, મીઠું, કાળાં મરી, ચાટ મસાલો અને બરફના નાના ટુકડા મિક્સ કરો.
- મોટા ગ્લાસમાં ભરો.
- પાઈનેપલ અને ચેરીથી સજાવીને સર્વ કરો.



**Lemony
Ginger**
Syrup



Kerry Pudina & Khajoor Chutney or Three K Chutney

Ingredients _____ Serving-2

- 15-20 Khajoor
- 2 Cup Kery pudina (Guruji)
- 2 tsp. of cumin seeds
- ¼ tsp. of sounf
- ½ cup grated gur (jaggery)
- 2 tsp. of red chilli powder
- 1 tsp. of dried ginger powder
- 1 tsp. of sendha namak



Method _____

• Chop Khajoor roughly. • Dry roast cumin seeds, fennel seeds. Cool slightly and grind together to a powder. • Mix together Guruji's Kerry Pudina, jaggery, cumin seeds, fennel powder, chilli powder, dried ginger powder, rock salt & salt to taste. • Cook over medium flame till the mixture comes to boil. Cook for 7-8 minutes. • Cool and serve.

૩કચટણી

સામગ્રી _____

૨ વ્યક્તિ માટે

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| ● ૧૫-૨૦ ખજૂર | ● ૧/૨ કપ ગોળની છીણ |
| ● ૨ કપ કેરી કુદીનો (ગુરુજી) | ● ૩ ટી સ્પૂન લાલ મરચું પાઉડર |
| ● ૨ ટી સ્પૂન જીરું | ● ૧ ટી સ્પૂન સૂંઠ (સૂકા આદુનો પાઉડર) |
| ● ૧/૪ ટી સ્પૂન વરિયાળી | ● ૧ ટી સ્પૂન સિંધવ મીઠું |

રીત _____

- ખજૂરના ટુકડા કરો. ● વરિયાળી અને જીરું શેકી લો. પછી તેને કશ કરી લો.
- ઊભરો આવવા સુધી મધ્યમ ગેસ પર પકાવો. ઊભરો આવ્યા પછી ૭-૮ મિનિટ સુધી પકાવો.
- કેરી કુદીનો, ગોળ, જીરું, વરિયાળી, લાલ મરચું પાઉડર, સૂંઠ, સંચળ અને મીઠું (સ્વાદ મુજબ) મિક્સ કરો.
- ધીમા ગેસ પર પકાવો જ્યાં સુધી મિશ્રણ ઊકળી ન જાય.
- ૭-૮ મિનિટ સુધી પકાવો. ● ઠંડું કરીને સર્વ કરો.



**Kery
Pudina**
Squash



Pani Puri with Gurujis Special Chutney

Ingredients _____ Serving-8

- 40 crisp puffed puries
- 1½ cup of Kery Pudina & date chutney (3-k chutney)
- Filling :**
- 1 Cup moong sprouts- boiled
- 2 large boiled potatoes cut into cubes
- Black salt / chat masala

Paani :

- 3 cups of kery pudina (Guruji) • 1 cup of water • 2 table spoon Jaljeera
- 1/2 tsp. dried mango powder • Black salt • 1/2 tsp. roasted cumin powder.
- 3 table spoon lemon ginger (Guruji) • 1/4 cup boondi.

Method _____

• Make the sprouts and mix all the ingredients in a bowl. • Make paani and Check seasoning according to taste. • Just before serving stir in the boondi. • Press the top of each puri-with your thumb to make a hole, fill with moong & potato filling followed by '3 k' chutney. • Dip the puris in the prepared pani & serve immediately.



પાણી પૂરી ગુરુજીની સ્પેશિયલ ચટણી સાથે

સામગ્રી _____ ૮ વ્યક્તિ માટે

- ૪૦ કિસ્મી પૂરી • ૧-૧/૨ કપ કેરી ફુદીનો અને ખજૂરની ચટણી (૩કચટણી)

ફિલિંગ : _____

- ૧ કપ બાફેલા, ફણગાવેલા મગ • ૨ બાફેલા મોટા બટાકા, ક્યૂબ્સમાં સમારેલા • સંચળ/ચાટ મસાલો

પાણી : _____

- ૧ કપ ગુરુજી કેરી ફુદીનો • ૧ કપ પાણી • ૨ ટી સ્પૂન જલજીરા • ૧/૨ ટી સ્પૂન આમચૂર
- સંચળ • ૧ ટી સ્પૂન શેકેલું જીરું • ૩ ટી સ્પૂન લેમન જિંજર • ૧/૪ કપ બૂંદી

રીત _____

- ફણગાવેલા મગ અને અન્ય સામગ્રીને એક વાસણમાં મિક્સ કરો.
- પાણી બનાવી લો અને તેનો સ્વાદ જરૂર મુજબ કરી લો.
- બૂંદીને પાણીમાં સારી રીતે હલાવી લો.
- અંગૂઠાની મદદથી પૂરીમાં કાણું કરી લો.
- પછી બટાકા અને મગના ફિલિંગથી ભરો. ત્યાર પછી ૩કચટણી ભરો.
- પૂરીને પાણીમાં ડુબાડીને તરત સર્વ કરો.



**Kery
Pudina
Squash**

Litchi Pancake



Ingredients _____ Serving-4

- 1/2 tin condensed milk
- 5 table spoon Litchi Crush (Guruji)
- 1 cup fresh litchi
- 100 gm. Maida
- 1 cup milk
- ¼ tsp. salt
- 1/2 tsp. baking powder
- Butter for frying.

Method _____

• Take sift maida, salt, baking powder & mix well. • Mix milk with 1 cup water, add ¾ cup of water & milk mixture to maida, beat well. Keep aside for 10-15 minutes. • Chop litchi into small pieces. Boil in its juice for 2-3 minutes. Cool and add litchi crush & condensed milk. • Dilute the pancake batter with remaining water/milk mixture. • Heat a heavy bottomed frying pan, grease lightly with butter. Pour ladleful of batter swirl the pan swiftly so as to spread the batter then when underside is cooked turn the pancake and cook on other side, remove in plate. • Place the litchi in the centre & fold over. • Serve with cream.

લિચી પેનકેક

સામગ્રી _____ ૪ વ્યક્તિ માટે

- ૧/૨ ટિન ઘાટું દૂધ • ૫ ટી સ્પૂન લિચી ક્રશ (ગુરુજી)
- ૧ કપ ફ્રેશ લિચી • ૧૦૦ ગ્રામ મેંદો • ૧ કપ દૂધ • ૧/૪ ટી સ્પૂન મીઠું
- ૧/૨ ટી સ્પૂન બેકિંગ પાઉડર • માખણ તળવા માટે

રીત _____

- મેંદો, મીઠું અને બેકિંગ પાઉડરને મિક્સ કરો.
- દૂધ અને એક કપ પાણીને મિક્સ કરો. પાણી અને દૂધના મિશ્રણને ૩/૪ કપ મેંદો નાખો અને તેને ફીણો, ૧૦-૧૫ મિનિટ સુધી તેને અલગ રાખો.
- હેવી સપાટીવાળા પેન પર માખણ લગાવો. ચમચી માખણ પેનમાં નાખો અને એ રીતે ફેરવો કે માખણ સપાટી પર સરખા પ્રમાણમાં ફેલાઈ જાય. તેમાં ખીરું નાખો, જ્યારે ખીરું પેનકેકનો આકાર લઈ લે અને નીચેથી થઈ જાય ત્યારે તેને ફેરવી લો અને બીજી તરફથી પણ પકાવો અને પછી એક પ્લેટમાં કાઢી લો.
- લિચીના નાના ટુકડા કરી લો અને તેના જ્યૂસમાં તેને ૨-૩ મિનિટ સુધી ગરમ કરો. ટુંડું કરો અને તેમાં લિચી ક્રશ અને ઘાટું દૂધ નાખો.
- બાકીના દૂધ પાણીના મિશ્રણથી ખીરું પાતળું કરી લો.
- કીમથી સજાવીને સર્વ કરો.



Litchi
CRUSH



Guruji Shreekhand



Ingredients _____ **Serving-2**

- ½ cup strained yogurt
- 1-2 table spoon Kesar Syrup (Guruji)
- ½ tsp. cardamom
- 1-2 table spoon Badam Kesar Sharbat (Guruji)
- (No need to add sugar if you are adding Guruji's Syrup)
- ½ tsp. roasted Melon seeds.
- **Optional: Fresh Fruits; Guruji's Crushes also can be added instead of dry fruits for different flavours.**

Method _____

- Beat in a bowl yogurt, Guruji's Kesar & Badam Kesar Sharbat Add cardamom powder roasted melon seeds. • Mix well & serve chilled.

શ્રીખંડ (ગુરુજી)

સામગ્રી _____ **૨ વ્યક્તિ માટે**

- ૧/૨ કપ યક્કા
- ૧-૨ ટી સ્પૂન કેસર શરબત (ગુરુજી)
- ૧/૨ ટી સ્પૂન એલચી પાઉડર
- ૧-૨ ટી સ્પૂન બદામ કેસર શરબત (ગુરુજી)
- (ગુરુજી શરબત સાથે ખાંડની જરૂર નથી હોતી)
- ૧/૨ ટી સ્પૂન શેકેલા તરબૂચના બીજ
- વૈકલ્પિક - ફેશ ફળ/ગ્રાઇન્ડેડના બદલે ગુરુજી કશ પણ મિક્સ કરી શકો છો

રીત _____

- યક્કા, કેસર અને બદામ કેસર શરબતને એક વાસણમાં ફીણો.
- એલચી પાઉડર અને શેકેલા તરબૂચના બીજ નાખો.
- મિક્સ કરીને ચિલ્ડ સર્વ કરો.



Kesar



Sheer Khurma



Ingredients _____ Serving-4

- 1.5 ltr. milk • 100gm sevaiyaan
- 8-10 almonds • 8-10 pistachios
- 4-5 table spoon Badam Kesar sharbat (Guruji)
- 4-5 table spoon Kesar Pista sharbat (Guruji)
- 4-5 table spoon Kesar syrup (Guruji)
- A pinch of nutmeg powder
- ¼ tsp. of green cardamom powder
- 2 table spoon ghee
- 2 table spoon charoli (sugar if needed)

Method _____

• Blanch almond / pistachios in hot water. drain, peel & cut into silvers. • Heat ghee in thick bottomed pan. Add sevaiyaan & sauté for 3-4 minutes till light golden brown colour is attained. • Add milk & bring to boil, lower the flame and simmer till milk is thick and turns to pale pink colour. • Add Guruji's Badam / Pista / Kesar Syrup. • Add nutmeg, Cardamom powder, Almonds & Pista. • Continue to simmer for another 10 minutes. Serve hot.

શીર ખુરમા

સામગ્રી _____

૪ વ્યક્તિ માટે

- ૧.૫ લિટર દૂધ • ૧૦૦ ગ્રામ સેવઈયાં • ૮-૧૦ બદામ • ૮-૧૦ પિસ્તા • ૪-૫ ટી સ્પૂન બદામ કેસર શરબત (ગુરુજી) • ૪-૫ ટી સ્પૂન કેસર પિસ્તા શરબત (ગુરુજી) • ૪-૫ ટી સ્પૂન કેસર શરબત (ગુરુજી) • ચપટી જાયફળ પાઉડર • ૧/૪ ટી સ્પૂન લીલી એલચીનો પાઉડર • ૨ ટી સ્પૂન ઘી • ૨ ટી સ્પૂન ચારોળી (ખાંડ જરૂર મુજબ)

રીત _____

- બદામ/પિસ્તાને ગરમ પાણીમાં ઉકાળો, પછી પાણીમાંથી કાઢીને તેમની લાંબી કતરણ કરી લો.
- હેવી સપાટીવાળી પેનમાં ઘી ગરમ કરો.
- સેવઈયાં મિક્સ કરીને તેને ૩-૪ મિનિટ પકાવો જ્યાં સુધી કે તે બદામી રંગની ન થાય.
- દૂધ નાખીને તેને બાફો, તેને મધ્ય ગેસ પર દૂધ ઘટ્ટ અને ગુલાબી થાય ત્યાં સુધી પકાવો.
- બદામ કેસર/કેસર પિસ્તા/કેસર શરબત મિક્સ કરો.
- બદામ, પિસ્તા અને જાયફળ અને એલચી પાઉડર નાખો.
- ૧૦ મિનિટ મધ્યમ ગેસ પર પકાવો અને ગરમ-ગરમ સર્વ કરો.



Kesar
Pista



*Traditional
Taste of India*



Guruji Products Pvt. Ltd.

201, Shalimar Corporate Centre, 8-B, South Tukoganj,
INDORE - 452 001 (M.P.) | Tel.: 0731-4046104

Consumer Care: 0731-2515598 | E-mail: info@shreeguruji.com
www.shreeguruji.com